



# CITTÀ DI TROINA

*Prima Capitale Normanna di Sicilia*

*Medaglia d'oro al Merito Civile*

**Provincia di Enna**

## VERBALE N. 1

**SEDUTA PUBBLICA**

**OGGETTO:** SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS 36/2023 E S.M.I., CPV 55524000-9 - NUTS ITG16 - CIG B8310F477E

**Importo unitario a base d'asta (al netto degli oneri per la sicurezza): €. 5,38 oltre IVA per ogni pasto;**

**Importo complessivo stimato dell'appalto: €. 484.200,00 oltre IVA ed oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.**

L'anno duemilaventicinque, il giorno ventisei del mese di Settembre (26/09/2025), nell'Ufficio Contratti e Gare sito in Via Graziano, 1, alle ore 09:30 si riunisce la commissione giudicatrice delle offerte, appositamente nominata con determinazione dirigenziale del I Settore nr. 40 del 25/09/2025, per l'affidamento del servizio di cui in oggetto, composta come segue:

- **Dott. Salvatore Amata**, responsabile del I Settore – quale presidente della Commissione di gara il cui curriculum vitae è pubblicato sul sito del Comune di Troina nel settore “Amministrazione Trasparenza”;
- **Dott.ssa Silvana Palmigiano** - quale componente esperto esterno, la quale ha prodotto curriculum vitae;
- **Dott.ssa Roberta Gaudio** – quale componente esterno della Commissione, la quale ha prodotto curriculum vitae;
- **Cittadino Salvatore**, dipendente comunale in servizio presso l'Ufficio contratti e gare –, quale segretario verbalizzante;

sono presenti alla seduta di gara:

il signor Saitta Giuseppe in qualità di delegato della ditta Catering srl. con sede legale a Bronte (CT);

il sig. Barbera Francesco in qualità di amministratore Unico della ditta Marengo Srl con sede in Leonforte (EN).

### **PREMESSO:**

**che** con Determinazione Dirigenziale a contrarre nr. 36 del 08/09/2025 del I Settore è stato stabilito:

- **DI INDIRE** la procedura aperta ex art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023, mediante piattaforma telematica di e-procurement, per l'affidamento del seguente appalto “servizio di refezione scolastica per la durata di un biennio (aa. ss. 2025/2026 e 2026/2027)” da aggiudicare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 108, comma 2, del citato d.lgs. n. 36/2023;



# CITTÀ DI TROINA

*Prima Capitale Normanna di Sicilia*

*Medaglia d'oro al Merito Civile*

Provincia di Enna

-----

- **DI APPROVARE** lo schema del bando e del disciplinare di gara, con allegata documentazione, alla procedura aperta predisposti da questo Ufficio ed allegati al presente provvedimento;
- **DI STABILIRE** a norma dell'art. 71 comma 3 del D.lgs. n. 36/2023, stante ragioni di urgenza, che il bando di gara sarà pubblicato con la riduzione dei termini di pubblicità ( non meno di 15 giorni) rispetto a quelli ordinari prevista dalla medesima norma stante l'urgenza di aggiudicare il servizio;
- **DI APPROVARE** il capitolato speciale di appalto e i relativi allegati;
- **DI UTILIZZARE** per l'esperimento della procedura negoziata la piattaforma telematica accessibile dalla pagina web <https://appalti-troina.maggiolicloud.it/PortaleAppalti/it/homepage.wp?>, previa registrazione degli operatori economici al portale, con le modalità e i termini che verranno indicati nell'avviso di manifestazione di interesse e negli atti di gara;
- **che** alla valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico provvede una commissione giudicatrice appositamente nominata nel rispetto dei principi generali desumibili dal D.lgs. 36/2023 e s.m.i.;

**che** in relazione a quanto sopra è stata fissata per il 26/09/2025 alle ore 09:30 la procedura di gara.

## TUTTO CIO' PREMESSO

**Visto** il bando di gara e il disciplinare con cui sono state stabilite le modalità di svolgimento della gara ed è stato reso noto che per partecipare alla stessa gli operatori economici avrebbero dovuto far pervenire il plico telematico per la partecipazione alla gara in oggetto, contenente tutta la documentazione prevista dal presente invito, mediante utilizzo della Piattaforma, a pena di esclusione, entro il termine preteritorio delle ore **13:00 del 25/09/2025**.

## LA COMMISSIONE

Assistita dal verbalizzante inizia le operazioni di gara, in seduta pubblica, per l'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027.

Dopo aver effettuato l'accesso alla piattaforma informatica e-procurement per la procedura in oggetto catalogata al codice G01075 nello specifico alla sezione "acquisisci offerta dal portale appalti", rileva che hanno presentato offerta n. 5 (cinque) operatori, come si evince dal fascicolo documentale telematico.

Si accede alla sezione "attiva apertura documentazione amministrativa" per procedere all'apertura delle n. 5 buste amministrative virtuali secondo l'ordine di cui all'elenco generato automaticamente dal sistema informatico:



# CITTÀ DI TROINA

*Prima Capitale Normanna di Sicilia*

*Medaglia d'oro al Merito Civile*

**Provincia di Enna**

Numero d'ordine del plico	Ragione sociale ditta partecipante alla gara	Localita' dell'impresa	Codice fiscale – Partita I.V.A.	Indirizzo PEC	Data di presentazione dell'offerta e Numero protocollo
1	Panacea Srl	Catania	05091160878	panaceasrlct@pec.it	21970 del 19/09/2025
2	Catering S.R.L.	Bronte	04760390874	catering@pec.impresecatania.it	22380 del 24/09/2025
3	MARENGO SRLS	LEONFORTE	01323400869	marengosrls@pec.it	22434 del 25/09/2025
4	ATI INTHEGRA S.R.L. - VUNNANZIA S.R.L.S.	Mascalucia			22441 del 25/09/2025
5	CPS EVO S.R.L.	CALTANISSETTA	02082880853	cps.evo@legalmail.it	22455 del 25/09/2025

I componenti della Commissione dopo aver preso visione dell'elenco dei concorrenti dichiarano di non incorrere in alcuna delle cause di incompatibilità e di astensione previste dall'art. 93 del D.Lgs.36/2023 e s.m.i. giuste dichiarazioni rese che si allegano al presente verbale.

Si procede a verificare la regolarità della documentazione amministrativa prodotta e presente sulla piattaforma confrontandola con quella richiesta nel bando e disciplinare di gara e decidendo, in conseguenza, l'ammissione o meno delle ditte come nell'elenco che segue:

Numero d'ordine del plico	Ragione sociale ditta partecipante alla gara	Localita' dell'impresa	Codice fiscale – Partita I.V.A.	Indirizzo PEC	AMMESSA/NON AMMESSA
1	Panacea Srl	Catania	05091160878	panaceasrlct@pec.it	AMMESSA
2	Catering S.R.L.	Bronte	04760390874	catering@pec.impresecatania.it	AMMESSA CON RISERVA
3	MARENGO SRLS	LEONFORTE	01323400869	marengosrls@pec.it	AMMESSA CON RISERVA
4	ATI INTHEGRA S.R.L. - VUNNANZIA S.R.L.S.	Mascalucia			AMMESSA
5	CPS EVO S.R.L.	CALTANISSETTA	02082880853	cps.evo@legalmail.it	AMMESSA

La Commissione conclusa la fase della verifica della documentazione amministrativa rileva quanto segue:

- 1) che la ditta **Catering SRL** ha prodotto la garanzia provvisoria garantendo un importo inferiore rispetto a quello previsto per legge ed indicato nel bando e disciplinare di gara;



**CITTÀ DI TROINA**  
*Prima Capitale Normanna di Sicilia*  
*Medaglia d'oro al Merito Civile*  
**Provincia di Enna**

-----

2) la ditta **MARENGO SRLS** ha omissso la dichiarazione di cui al punto 2.20) del bando/disciplinare di gara e precisamente quanto di seguito indicato, con l'avvertenza di selezionare la sezione interessata:

- **indica** di seguito i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando:

**OVVERO**

- **dichiara** che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando non è cessato dalla carica nessun soggetto;

2.1) La ditta Ausiliaria Società COOP "La Natura" in ATI con **MARENGO SRLS**, ha prodotto un DGUE difforme rispetto al modello allegato, aggiornato con il D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.;

Pertanto, il Presidente della Commissione decide di avviare il soccorso istruttorio invitando le superiori ditte a far pervenire ai sensi dell'art. 101 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., **pena l'esclusione**, entro il termine perentorio delle **ore 08:30 del 02/10/2025 con lo stesso mezzo** (piattaforma telematica) quanto richiesto: Il Presidente, verificata la documentazione dei plichi, decide di sospendere la gara ed avviare il soccorso istruttorio, fissando la seduta di gara per **le ore 09:30 del 02/10/2025** al fine di sciogliere la riserva e procedere con le fasi successive della procedura di gara.

Letto, confermato e sottoscritto, alle ore 12:30

IL PRESIDENTE

Dott. Salvatore Amata

IL COMPONENTE

Dott.ssa Silvana Palmigiano

IL COMPONENTE

Dott.ssa Roberta Gaudio

IL VERBALIZZANTE

Cittadino Salvatore





# CITTÀ DI TROINA

*Prima Capitale Normanna di Sicilia*

*Medaglia d'oro al Merito Civile*

**Provincia di Enna**

-----

## VERBALE N. 2

**SEDUTA PUBBLICA**

**OGGETTO:** SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS 36/2023 E S.M.I., CPV 55524000-9 - NUTS ITG16 - CIG B8310F477E

**Importo unitario a base d'asta (al netto degli oneri per la sicurezza): €. 5,38 oltre IVA per ogni pasto;**

**Importo complessivo stimato dell'appalto: €. 484.200,00 oltre IVA ed oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.**

L'anno duemilaventicinque, il giorno due del mese di Ottobre (02/10/2025), nell'Ufficio Contratti e Gare sito in Via Graziano, 1, alle ore 09:30 si riunisce la commissione giudicatrice delle offerte, appositamente nominata con determinazione dirigenziale del I Settore nr. 40 del 25/09/2025, per l'affidamento del servizio di cui in oggetto, composta come segue:

- **Dott. Salvatore Amata**, responsabile del I Settore – quale presidente della Commissione di gara il cui curriculum vitae è pubblicato sul sito del Comune di Troina nel settore “Amministrazione Trasparenza”;
- **Dott.ssa Silvana Palmigiano** - quale componente esperto esterno, la quale ha prodotto curriculum vitae;
- **Dott.ssa Roberta Gaudio** – quale componente esterno della Commissione, la quale ha prodotto curriculum vitae;
- **Cittadino Salvatore**, dipendente comunale in servizio presso l'Ufficio contratti e gare –, quale segretario verbalizzante;

La procedura viene espletata, in modalità telematica, mediante la piattaforma di Appalti & Contratti e-Procurement “Portale Appalti” presente sul sito istituzionale del Comune di Troina.

Si dà atto che è stato attivato il soccorso istruttorio nei confronti degli operatori economici **Catering SRL e MARENCO SRLS** il 26/09/2025 come da verbale nr. 1, il cui termine ultimo entro il quale produrre le integrazioni/regolarizzazioni richieste è scaduto in data odierna alle ore 08:30;

A seguito dell'attività istruttoria, poiché i suddetti operatori economici, entro il termine di scadenza del soccorso istruttorio, hanno provveduto a regolarizzare la documentazione, con nota pec, tramite la piattaforma telematica si scioglie la riserva ammettendo gli stessi operatori alla presente gara.



# CITTÀ DI TROINA

*Prima Capitale Normanna di Sicilia*

*Medaglia d'oro al Merito Civile*

**Provincia di Enna**

---

La Commissione conclusa la fase della verifica della documentazione amministrativa dichiara che vengono ammesse alla fase successiva tutte le ditte partecipanti.

Aperte le buste "B" virtuali contenenti l'offerta tecnica delle ditte ammesse, la Commissione, alle ore 10:00, continua le operazioni di gara, in seduta riservata, per la valutazione delle offerte tecniche.

Letto, confermato e sottoscritto, alle ore 10:00

IL PRESIDENTE

Dott. Salvatore Amata

IL COMPONENTE

Dott.ssa Silvana Palmigiano

IL COMPONENTE

Dott.ssa Roberta Gaudio

IL VERBALIZZANTE

Cittadino Salvatore





# CITTÀ DI TROINA

*Prima Capitale Normanna di Sicilia*

*Medaglia d'oro al Merito Civile*

**Provincia di Enna**

## VERBALE N. 3

**SEDUTA RISERVATA**

**OGGETTO:** SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS 36/2023 E S.M.I., CPV 55524000-9 - NUTS ITG16 - CIG B8310F477E

**Importo unitario a base d'asta (al netto degli oneri per la sicurezza): €. 5,38 oltre IVA per ogni pasto;**

**Importo complessivo stimato dell'appalto: €. 484.200,00 oltre IVA ed oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.**

L'anno duemilaventicinque, il giorno due del mese di Ottobre (02/10/2025), nell'Ufficio Contratti e Gare sito in Via Graziano, 1, alle ore 10:10 la Commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica dei seguenti operatori economici tramite la piattaforma telematica;

Numero d'ordine del plico	Ragione sociale ditta partecipante alla gara	Localita' dell'impresa	Codice fiscale – Partita I.V.A.	Indirizzo PEC
1	PANACEA SRL	Catania	05091160878	panaceasrlct@pec.it
2	CATERING S.R.L.	Bronte	04760390874	catering@pec.impresecatania.it
3	MARENCO SRLS	LEONFORTE	01323400869	marengosrls@pec.it
4	ATI INTHEGRA S.R.L. - VUNNANZIA S.R.L.S.	Mascalucia		
5	CPS EVO S.R.L.	CALTANISSETTA	02082880853	cps.evo@legalmail.it

Esaminate le relative relazioni, la Commissione dà atto che il punteggio è scaturito da una attenta e rigorosa disamina delle offerte tecniche, valutando la più corretta corrispondenza a quanto richiesto nel bando e disciplinare di gara e nel capitolato.

Dall'esame dei detti atti la Commissione provvede ad attribuire, ad ogni ditta, il relativo punteggio così come si evince dalle schede (griglie di valutazione) che firmate dai membri della Commissione sono allegate agli atti di gara. I punteggi vengono inseriti nella piattaforma telematica nella sezione apposita.

La Commissione, alle ore 17:30 dichiara conclusa la fase della valutazione dell'offerta tecnica. Pertanto, decide di sospendere la gara, fissando la successiva seduta pubblica di gara per **le ore 10:30 del 07/10/2025** al fine di procedere con le fasi successive della procedura di gara, giusto avviso che verrà pubblicato nella piattaforma telematica.



**CITTÀ DI TROINA**  
*Prima Capitale Normanna di Sicilia*  
*Medaglia d'oro al Merito Civile*  
**Provincia di Enna**

---

Letto, confermato e sottoscritto, alle ore 17:30

IL PRESIDENTE

Dott. Salvatore Amata

IL COMPONENTE

Dott.ssa Silvana Palmigiano

IL COMPONENTE

Dott.ssa Roberta Gaudio

IL VERBALIZZANTE

Cittadino Salvatore





# CITTÀ DI TROINA

*Prima Capitale Normanna di Sicilia*

*Medaglia d'oro al Merito Civile*

**Provincia di Enna**

-----

## VERBALE N. 4

**SEDUTA PUBBLICA**

**OGGETTO:** SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS 36/2023 E S.M.I., CPV 55524000-9 - NUTS ITG16 - CIG B8310F477E

**Importo unitario a base d'asta (al netto degli oneri per la sicurezza): €. 5,38 oltre IVA per ogni pasto;**

**Importo complessivo stimato dell'appalto: €. 484.200,00 oltre IVA ed oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.**

L'anno duemilaventicinque, il giorno sette del mese di Ottobre (07/10/2025), nell'Ufficio Contratti e Gare sito in Via Graziano, 1, alle ore 10:30 si riunisce la commissione giudicatrice delle offerte, appositamente nominata con determinazione dirigenziale del I Settore nr. 40 del 25/09/2025, per l'affidamento del servizio di cui in oggetto, composta come segue:

- **Dott. Salvatore Amata**, responsabile del I Settore – quale presidente della Commissione di gara il cui curriculum vitae è pubblicato sul sito del Comune di Troina nel settore “Amministrazione Trasparenza”;
- **Dott.ssa Silvana Palmigiano** - quale componente esperto esterno, la quale ha prodotto curriculum vitae;
- **Dott.ssa Roberta Gaudio** – quale componente esterno della Commissione, la quale ha prodotto curriculum vitae;
- **Cittadino Salvatore**, dipendente comunale in servizio presso l'Ufficio contratti e gare –, quale segretario verbalizzante;

sono presenti alla seduta di gara:

il signor Saitta Giuseppe in qualità di delegato della ditta Catering srl. con sede legale a Bronte (CT);

il sig. Barbera Francesco in qualità di amministratore Unico della ditta Marengo Srl con sede in Leonforte (EN).

La Commissione procede dando lettura dei punteggi attribuiti alle **offerte tecniche** così come di seguito indicato:



# CITTÀ DI TROINA

*Prima Capitale Normanna di Sicilia*

*Medaglia d'oro al Merito Civile*

**Provincia di Enna**

Numero d'ordine del plico	Ragione sociale ditta partecipante alla gara	Localita' dell'impresa	Codice fiscale – Partita I.V.A.	Indirizzo PEC	PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA
1	PANACEA SRL	Catania	05091160878	panaceasrlct@pec.it	77
2	CATERING S.R.L.	Bronte	04760390874	catering@pec.impresecatania.it	73
3	MARENGO SRLS	LEONFORTE	01323400869	marengosrls@pec.it	61
4	ATI INTHEGRA S.R.L. - VUNNANZIA S.R.L.S.	Mascalucia			75
5	CPS EVO S.R.L.	CALTANISSETTA	02082880853	cps.evo@legalmail.it	67

di seguito indicate con il relativo ribasso:

Numero d'ordine del plico	Ragione sociale ditta partecipante alla gara	Localita' dell'impresa	Codice fiscale – Partita I.V.A.	Indirizzo PEC	Ribasso %
1	Panacea Srl	Catania	05091160878	panaceasrlct@pec.it	1,10%
2	Catering S.R.L.	Bronte	04760390874	catering@pec.impresecatania.it	6,99%
3	MARENGO SRLS	LEONFORTE	01323400869	marengosrls@pec.it	8,19%
4	ATI INTHEGRA S.R.L. - VUNNANZIA S.R.L.S.	Mascalucia			7,15%
5	CPS EVO S.R.L.	CALTANISSETTA	02082880853	cps.evo@legalmail.it	5,07%

La Commissione procede, tramite la piattaforma telematica all'attribuzione del punteggio economico, in base alla formula prevista nel Bando/Disciplinare di gara, di seguito indicato:

Numero d'ordine del plico	Ragione sociale ditta partecipante alla gara	Localita' dell'impresa	Codice fiscale – Partita I.V.A.	Ribasso %	Punteggio offerta economica
1	Panacea Srl	Catania	05091160878	1,10%	2,68
2	Catering S.R.L.	Bronte	04760390874	6,99%	17,07
3	MARENGO SRLS	LEONFORTE	01323400869	8,19%	20



# CITTÀ DI TROINA

*Prima Capitale Normanna di Sicilia*

*Medaglia d'oro al Merito Civile*

**Provincia di Enna**

Numero d'ordine del plico	Ragione sociale ditta partecipante alla gara	Localita' dell'impresa	Codice fiscale - Partita I.V.A.	Ribasso %	Punteggio offerta economica
4	ATI INTHEGRA S.R.L. - VUNNANZIA S.R.L.S.	Mascalucia		7,15%	17,46
5	CPS EVO S.R.L.	CALTANISSETTA	02082880853	5,07%	12,38

Si procede, quindi, al calcolo del **punteggio complessivo**, risultante dalla somma dell'offerta tecnica e di quella economica, stabilendo la seguente graduatoria:

Numero graduatoria	Ragione sociale ditta partecipante alla gara	Localita' dell'impresa	Codice fiscale - Partita I.V.A.	Punteggio complessivo
1	ATI INTHEGRA S.R.L. - VUNNANZIA S.R.L.S.	Mascalucia Agira	04427080876 01320380866	<b>92,46</b>
2	Catering S.R.L.	Bronte	04760390874	<b>90,07</b>
3	MARENGO SRLS	LEONFORTE	01323400869	<b>81</b>
4	Panacea Srl	Catania	05091160878	<b>79,69</b>
5	CPS EVO S.R.L.	CALTANISSETTA	02082880853	<b>79,38</b>

La Commissione, constatato il superiore risultato, propone all'organo competente l'aggiudicazione a favore dell'operatore economico, primo della predetta graduatoria:

Ragione sociale ditta partecipante alla gara	Localita' dell'impresa	Codice fiscale - Partita I.V.A.	Punteggio complessivo
ATI INTHEGRA S.R.L. VUNNANZIA S.R.L.S.	Mascalucia Agira	04427080876 01320380866	<b>92,46</b>

Al prezzo complessivo di **€ 452.079,70 €** oltre IVA e oneri di sicurezza.

La Commissione dichiara, altresì, seconda in graduatoria la ditta **Catering S.R.L.**

Per il primo ed il secondo in graduatoria si procederà alle verifiche previste per legge.

Le operazioni di gara vengono chiuse alle ore 11:20.



# CITTÀ DI TROINA

*Prima Capitale Normanna di Sicilia*

*Medaglia d'oro al Merito Civile*

**Provincia di Enna**

---

Letto, confermato e sottoscritto, alle ore 11:20

IL PRESIDENTE

Dott. Salvatore Amata

IL COMPONENTE

Dott.ssa Silvana Palmigiano

IL COMPONENTE

Dott.ssa Roberta Gaudio

IL VERBALIZZANTE

Cittadino Salvatore



## 1) PANACEA SRL

CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO ASSEGNATO	NOTE
A) Relazione circa gli alimenti di qualità (produzione biologica, vegetale o animale) certificati da Enti terzi (riconosciuti dall'Unione Europea) in aggiunta a quelli previsti nel capitolato e negli allegati tecnici che l'impresa a parità di prezzo offerto, rende disponibili da Inserire nelle preparazioni di cui alle tabelle dietetiche del menù: primo piatto e/o secondo piatto e / o contorno e/o frutta fresca così suddiviso: MAX PUNTI: 20			
Sub - peso	1) Prodotti biologici certificati : Max Punti 5	5	
Sub - peso	2) Prodotti DOP ( denominazione origine protetta): Max Punti 4	2	
Sub - peso	3) Prodotti IGP ( indicazione geografica protetta): Max Punti 4	4	
Sub - peso	4) Prodotti STG ( specialità tradizionali garantite): Max Punti 4	4	
Sub - peso	5) Prodotti di origine siciliana: Max Punti 3	3	
<b>TOTALE A)</b>		<b>18</b>	
B) Relazione dettagliata circa la struttura organizzativa e logistica ( In caso di ATI deve essere resa da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento): organigramma ed organizzazione del lavoro con particolare riguardo all'organico giornaliero da impiegare nel servizio oggetto dell'appalto di cui dovranno essere specificate le unità, le mansioni ed i relativi tempi e turni di lavoro giornalieri nonché il monte ore complessivo dell'organico previsto per il servizio in parola con un minimo settimanale di 200 ore, con la indicazione dei titoli di studio del personale che sarà utilizzato; detta relazione dovrà contenere, inoltre, il nominativo del responsabile del servizio ed il piano di formazione del personale ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente: MAX PUNTI: 15			
Sub - peso	a) UNITA' ( in più rispetto al minimo previste in capitolato) Punti da "0" a "2"	2	
Sub - peso	b) MANSIONI E TITOLO DI STUDIO: Punti da "0" a "2"	2	
Sub - peso	c) MONTE ORE : Punti da "0" a "8"	8	
	- fino a 200 ore settimanali Punti 0		
	- da 201 ore settimanali a 205 ore Punti 2		
	- da 206 ore settimanali a 210 ore Punti 4		
	-da 211 ore settimanali a 216 ore Punti 6		
	- oltre 217 ore settimanali Punti 8	8	
Sub - peso	d) PIANO DI FORMAZIONE AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE:	3	
	- Corsi di aggiornamento per ogni addetto inferiore a 5 ore annuali max Punti 1	1	
	- Corsi di aggiornamento per ogni addetto superiore a 5 ore annuali max Punti 1	1	

  
  


## 1) PANACEA SRL

	- Corsi di aggiornamento specifico in materia di sicurezza alimentare max Punti 1	1		
		<b>TOTALE B)</b>	<b>15</b>	
	<b>C) Relazione sulla capacità dell'operatore economico di organizzazione del servizio, sulla gestione degli approvvigionamenti e sulle modalità per gestire il controllo e la sicurezza degli alimenti: MAX PUNTI: 40</b>			
Sub - peso	1) Modalità di svolgimento del servizio	Punti da "0" a "8"		
			8	
Sub - peso	2) Criteri e modalità di gestione degli approvvigionamenti delle derrate alimentari e di selezione dei fornitori.	Punti da "0" a "7"		
			7	
Sub - peso	3) Piano dei trasporti, numero e caratteristiche tecniche dei mezzi di trasporto ( numero di automezzi a basso tenore di inquinamento – rapporto tra numero addetti al trasporto e numero utenti etc.) .	Punti da "0" a "6"		
			5	
Sub - peso	4) Modalità del confezionamento dei pasti in contenitori monouso – numero e caratteristiche tecniche delle attrezzature utilizzate	Punti da "0" a "4"		
			4	
Sub - peso	5) Numero e caratteristiche tecniche dei contenitori che si prevede di utilizzare per la veicolazione dei pasti, avuto riguardo alle caratteristiche minime di cui al titolo IX del Capitolato d'oneri	Punti da "0" a "4"		
			4	
Sub - peso	6) Descrizione delle procedure di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo sanitario che verranno adottate per garantire la qualità del servizio ed il rispetto delle disposizioni igienico –sanitarie. Saranno valutate anche le attività proposte per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza finalizzate al miglioramento continuo del servizio;	sub peso: da "0" a "3"		
			3	
Sub - peso	7) Piano di utilizzo di stoviglie ( piatti, bicchieri e posate ) compostabili e/o biodegradabili:	sub peso: da "0" a "2"		
			2	
Sub - peso	8) Proposta migliorativa del piano di pulizia e sanificazione dei locali e della fornitura dei presidi a tutela del personale – Descrizione dettagliata del piano delle pulizie e delle sanificazioni che sarà attuato durante lo svolgimento del servizio anche per contrastare l'infezione per la pandemia da Covid 19 – A titolo esemplificativo e non esaustivo, dovranno essere indicati la tipologia dei prodotti detergenti e disinfettanti che saranno utilizzati, le procedure che saranno seguite per la disinfezione dei locali, i presidi di cui saranno dotati i dipendenti al fine di assicurare la loro incolumità, etc. al fine di garantire l'efficienza e la qualità degli interventi proposti	sub peso: da "0" a "4"		
			4	
Sub - peso	9) Proposte per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi – dovrà essere redatto una proposta per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi che riguardi ogni fase di svolgimento del servizio ( approvvigionamento, preparazione, allestimento refettori per il consumo, modalità distribuzione dei pasti ecc.)	sub peso: da "0" a "2"		
			2	
		<b>TOTALE C)</b>	<b>39</b>	
	<b>D) relazione dettagliata della proposta di miglioramento della dotazione tecnica dell'impianto della cucina centralizzata sita in Via Cristoforo Colombo, 2. Detta relazione dovrà contenere l'elenco delle attrezzature che l'impresa aggiudicataria Intenderà introdurre nel processo lavorativo per migliorare l'espletamento del servizio</b>			
				<b>MAX PUNTI: 5</b>

								TOTALE D)	5	
								TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO ASPETTO PROGETTUALE	77	
<b>NOTE: La Commissione dà atto che il punteggio è scaturito da un'attenta e rigorosa disamina dell'offerta tecnica valutando la più corretta corrispondenza a quanto richiesto nel bando e disciplinare e nel capitolato.</b>										



*[Handwritten signatures]*



## 2) CATERING SRL

CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO ASSEGNATO	NOTE
A) Relazione circa gli alimenti di qualità (produzione biologica, vegetale o animale) certificati da Enti terzi (riconosciuti dall'Unione Europea) in aggiunta a quelli previsti nel capitolato e negli allegati tecnici che l'impresa a parità di prezzo offerto, rende disponibili da inserire nelle preparazioni di cui alle tabelle dietetiche del menù: primo piatto e/o secondo piatto e / o contorno e/o frutta fresca così suddiviso: MAX PUNTI: 20			
Sub - peso	1) Prodotti biologici certificati : Max Punti 5	5	
Sub - peso	2) Prodotti DOP ( denominazione origine protetta): Max Punti 4	3	
Sub - peso	3) Prodotti IGP ( indicazione geografica protetta): Max Punti 4	3	
Sub - peso	4) Prodotti STG ( specialità tradizionali garantite): Max Punti 4	1	
Sub - peso	5) Prodotti di origine siciliana: Max Punti 3	3	
<b>TOTALE A)</b>		<b>15</b>	
B) Relazione dettagliata circa la struttura organizzativa e logistica ( in caso di ATI deve essere resa da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento): organigramma ed organizzazione del lavoro con particolare riguardo all'organico giornaliero da impiegare nel servizio oggetto dell'appalto di cui dovranno essere specificate le unità, le mansioni ed i relativi tempi e turni di lavoro giornalieri nonché il monte ore complessivo dell'organico previsto per il servizio in parola con un minimo settimanale di 200 ore, con la indicazione dei titoli di studio del personale che sarà utilizzato; detta relazione dovrà contenere, inoltre, il nominativo del responsabile del servizio ed il piano di formazione del personale ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente: MAX PUNTI: 15			
Sub - peso	a) UNITA' ( in più rispetto al minimo previste in capitolato) Punti da "0" a "2"	2	
Sub - peso	b) MANSIONI E TITOLO DI STUDIO: Punti da "0" a "2"	2	
Sub - peso	c) MONTE ORE : Punti da "0" a "8"	8	
	- fino a 200 ore settimanali Punti 0		
	- da 201 ore settimanali a 205 ore Punti 2		
	- da 206 ore settimanali a 210 ore Punti 4		
	-da 211 ore settimanali a 216 ore Punti 6		
	- oltre 217 ore settimanali Punti 8	8	
Sub - peso	d) PIANO DI FORMAZIONE AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE:	3	
	- Corsi di aggiornamento per ogni addetto inferiore a 5 ore annuali max Punti 1	1	
	- Corsi di aggiornamento per ogni addetto superiore a 5 ore annuali max Punti 1	1	

## 2) CATERING SRL

	- Corsi di aggiornamento specifico in materia di sicurezza alimentare max Punti 1	1	
		<b>TOTALE B)</b>	<b>15</b>
<b>C) Relazione sulla capacità dell'operatore economico di organizzazione del servizio, sulla gestione degli approvvigionamenti e sulle modalità per gestire il controllo e la sicurezza degli alimenti: MAX PUNTI: 40</b>			
Sub - peso	1) Modalità di svolgimento del servizio Punti da "0" a "8"		7
Sub - peso	2) Criteri e modalità di gestione degli approvvigionamenti delle derrate alimentari e di selezione dei fornitori. Punti da "0" a "7"		6
Sub - peso	3) Piano dei trasporti, numero e caratteristiche tecniche dei mezzi di trasporto ( numero di automezzi a basso tenore di inquinamento – rapporto tra numero addetti al trasporto e numero utenti etc.) . Punti da "0" a "6"		6
Sub - peso	4) Modalità del confezionamento dei pasti in contenitori monouso – numero e caratteristiche tecniche delle attrezzature utilizzate Punti da "0" a "4"		4
Sub - peso	5) Numero e caratteristiche tecniche dei contenitori che si prevede di utilizzare per la veicolazione dei pasti, avuto riguardo alle caratteristiche minime di cui al titolo IX del Capitolato d'oneri Punti da "0" a "4"		4
Sub - peso	6) Descrizione delle procedure di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo sanitario che verranno adottate per garantire la qualità del servizio ed il rispetto delle disposizioni igienico –sanitarie. Saranno valutate anche le attività proposte per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza finalizzate al miglioramento continuo del servizio; sub peso: da "0" a "3"		3
Sub - peso	7) Piano di utilizzo di stoviglie ( piatti, bicchieri e posate ) compostabili e/o biodegradabili: sub peso: da "0" a "2"		2
Sub - peso	8) Proposta migliorativa del piano di pulizia e sanificazione dei locali e della fornitura dei presidi a tutela del personale – Descrizione dettagliata del piano delle pulizie e delle sanificazioni che sarà attuato durante lo svolgimento del servizio anche per contrastare l'infezione per la pandemia da Covid 19 – A titolo esemplificativo e non esaustivo, dovranno essere indicati la tipologia dei prodotti detergenti e disinfettanti che saranno utilizzati, le procedure che saranno seguite per la disinfezione dei locali, i presidi di cui saranno dotati i dipendenti al fine di assicurare la loro incolumità, etc. al fine di garantire l'efficienza e la qualità degli interventi proposti sub peso: da "0" a "4"		4
Sub - peso	9) Proposte per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi – dovrà essere redatto una proposta per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi che riguardi ogni fase di svolgimento del servizio ( approvvigionamento, preparazione, allestimento refettori per il consumo, modalità distribuzione dei pasti ecc.) sub peso: da "0" a "2"		2
		<b>TOTALE C)</b>	<b>38</b>
<b>D) relazione dettagliata della proposta di miglioramento della dotazione tecnica dell'impianto della cucina centralizzata sita in Via Cristoforo Colombo, 2. Detta relazione dovrà contenere l'elenco delle attrezzature che l'impresa aggiudicataria intenderà introdurre nel processo lavorativo per migliorare l'espletamento del servizio MAX PUNTI: 5</b>			

2) CATERING SRL

								TOTALE D)	5	
TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO ASPETTO PROGETTUALE									73	
<b>NOTE: La Commissione dà atto che il punteggio è scaturito da un'attenta e rigorosa disamina dell'offerta tecnica valutando la più corretta corrispondenza a quanto richiesto nel bando e disciplinare e nel capitolato.</b>										





CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO ASSEGNATO	NOTE
A) Relazione circa gli alimenti di qualità (produzione biologica, vegetale o animale) certificati da Enti terzi (riconosciuti dall'Unione Europea) in aggiunta a quelli previsti nel capitolato e negli allegati tecnici che l'impresa a parità di prezzo offerto, rende disponibili da inserire nelle preparazioni di cui alle tabelle dietetiche del menù: primo piatto e/o secondo piatto e / o contorno e/o frutta fresca così suddiviso: MAX PUNTI: 20			
Sub - peso	1) Prodotti biologici certificati : Max Punti 5	4	
Sub - peso	2) Prodotti DOP ( denominazione origine protetta): Max Punti 4	2	
Sub - peso	3) Prodotti IGP ( indicazione geografica protetta): Max Punti 4	2	
Sub - peso	4) Prodotti STG ( specialità tradizionali garantite): Max Punti 4	1	
Sub - peso	5) Prodotti di origine siciliana: Max Punti 3	3	
<b>TOTALE A)</b>		<b>12</b>	
B) Relazione dettagliata circa la struttura organizzativa e logistica ( in caso di ATI deve essere resa da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento): organigramma ed organizzazione del lavoro con particolare riguardo all'organico giornaliero da impiegare nel servizio oggetto dell'appalto di cui dovranno essere specificate le unità, le mansioni ed i relativi tempi e turni di lavoro giornalieri nonché il monte ore complessivo dell'organico previsto per il servizio in parola con un minimo settimanale di 200 ore, con la indicazione dei titoli di studio del personale che sarà utilizzato; detta relazione dovrà contenere, inoltre, il nominativo del responsabile del servizio ed il piano di formazione del personale ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente: MAX PUNTI: 15			
Sub - peso	a) UNITA' ( in più rispetto al minimo previste in capitolato) Punti da "0" a "2"	2	
Sub - peso	b) MANSIONI E TITOLO DI STUDIO: Punti da "0" a "2"	1	
Sub - peso	c) MONTE ORE : Punti da "0" a "8"	8	
	- fino a 200 ore settimanali Punti 0		
	- da 201 ore settimanali a 205 ore Punti 2		
	- da 206 ore settimanali a 210 ore Punti 4		
	-da 211 ore settimanali a 216 ore Punti 6		
	- oltre 217 ore settimanali Punti 8	8	
Sub - peso	d) PIANO DI FORMAZIONE AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE:	3	
	- Corsi di aggiornamento per ogni addetto inferiore a 5 ore annuali max Punti 1	1	
	- Corsi di aggiornamento per ogni addetto superiore a 5 ore annuali max Punti 1	1	

Handwritten signatures and initials on the right side of the page, including a large signature at the top and several smaller initials below it.

## 3) MARENGO SRLS

	- Corsi di aggiornamento specifico in materia di sicurezza alimentare max Punti 1	1	
		<b>TOTALE B)</b>	<b>14</b>
	<b>C) Relazione sulla capacità dell'operatore economico di organizzazione del servizio, sulla gestione degli approvvigionamenti e sulle modalità per gestire il controllo e la sicurezza degli alimenti: MAX PUNTI: 40</b>		
Sub - peso	1) Modalità di svolgimento del servizio Punti da "0" a "8"		4
Sub - peso	2) Criteri e modalità di gestione degli approvvigionamenti delle derrate alimentari e di selezione dei fornitori. Punti da "0" a "7"		3
Sub - peso	3) Piano dei trasporti, numero e caratteristiche tecniche dei mezzi di trasporto ( numero di automezzi a basso tenore di inquinamento – rapporto tra numero addetti al trasporto e numero utenti etc.) . Punti da "0" a "6"		6
Sub - peso	4) Modalità del confezionamento dei pasti in contenitori monouso – numero e caratteristiche tecniche delle attrezzature utilizzate Punti da "0" a "4"		4
Sub - peso	5) Numero e caratteristiche tecniche dei contenitori che si prevede di utilizzare per la veicolazione dei pasti, avuto riguardo alle caratteristiche minime di cui al titolo IX del Capitolato d'oneri Punti da "0" a "4"		4
Sub - peso	6) Descrizione delle procedure di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo sanitario che verranno adottate per garantire la qualità del servizio ed il rispetto delle disposizioni igienico –sanitarie. Saranno valutate anche le attività proposte per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza finalizzate al miglioramento continuo del servizio; sub peso: da "0" a "3"		3
Sub - peso	7) Piano di utilizzo di stoviglie ( piatti, bicchieri e posate ) compostabili e/o biodegradabili: sub peso: da "0" a "2"		1
Sub - peso	8) Proposta migliorativa del piano di pulizia e sanificazione dei locali e della fornitura dei presidi a tutela del personale – Descrizione dettagliata del piano delle pulizie e delle sanificazioni che sarà attuato durante lo svolgimento del servizio anche per contrastare l'infezione per la pandemia da Covid 19 – A titolo esemplificativo e non esaustivo, dovranno essere indicati la tipologia dei prodotti detergenti e disinfettanti che saranno utilizzati, le procedure che saranno seguite per la disinfezione dei locali, i presidi di cui saranno dotati i dipendenti al fine di assicurare la loro incolumità, etc. al fine di garantire l'efficienza e la qualità degli interventi proposti sub peso: da "0" a "4"		4
Sub - peso	9) Proposte per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi – dovrà essere redatto una proposta per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi che riguardi ogni fase di svolgimento del servizio ( approvvigionamento, preparazione, allestimento refettori per il consumo, modalità distribuzione dei pasti ecc.) sub peso: da "0" a "2"		1
		<b>TOTALE C)</b>	<b>30</b>
	<b>D) relazione dettagliata della proposta di miglioramento della dotazione tecnica dell'impianto della cucina centralizzata sita in Via Cristoforo Colombo, 2. Detta relazione dovrà contenere l'elenco delle attrezzature che l'impresa aggiudicataria intenderà introdurre nel processo lavorativo per migliorare l'espletamento del servizio MAX PUNTI: 5</b>		

3) MARENGO SRLS

								TOTALE D)	5	
TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO ASPETTO PROGETTUALE									61	
<b>NOTE: La Commissione dà atto che Il punteggio è scaturito da un'attenta e rigorosa disamina dell'offerta tecnica valutando la più corretta corrispondenza a quanto richiesto nel bando e disciplinare e nel capitolato.</b>										



*[Handwritten signatures and initials]*



## 4) INTHEGRA SRL

CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO ASSEGNATO	NOTE
A) Relazione circa gli alimenti di qualità (produzione biologica, vegetale o animale) certificati da Enti terzi (riconosciuti dall'Unione Europea) in aggiunta a quelli previsti nel capitolato e negli allegati tecnici che l'impresa a parità di prezzo offerto, rende disponibili da inserire nelle preparazioni di cui alle tabelle dietetiche del menù: primo piatto e/o secondo piatto e / o contorno e/o frutta fresca così suddiviso: MAX PUNTI: 20			
Sub - peso	1) Prodotti biologici certificati : Max Punti 5	5	
Sub - peso	2) Prodotti DOP ( denominazione origine protetta): Max Punti 4	4	
Sub - peso	3) Prodotti IGP ( indicazione geografica protetta): Max Punti 4	4	
Sub - peso	4) Prodotti STG ( specialità tradizionali garantite): Max Punti 4	2	
Sub - peso	5) Prodotti di origine siciliana: Max Punti 3	3	
<b>TOTALE A)</b>		<b>18</b>	
B) Relazione dettagliata circa la struttura organizzativa e logistica ( In caso di ATI deve essere resa da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento): organigramma ed organizzazione del lavoro con particolare riguardo all'organico giornaliero da impiegare nel servizio oggetto dell'appalto di cui dovranno essere specificate le unità, le mansioni ed i relativi tempi e turni di lavoro giornalieri nonché il monte ore complessivo dell'organico previsto per il servizio in parola con un minimo settimanale di 200 ore, con la indicazione dei titoli di studio del personale che sarà utilizzato; detta relazione dovrà contenere, inoltre, il nominativo del responsabile del servizio ed il piano di formazione del personale ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente: MAX PUNTI: 15			
Sub - peso	a) UNITA' ( in più rispetto al minimo previste in capitolato) Punti da "0" a "2"	1	
Sub - peso	b) MANSIONI E TITOLO DI STUDIO: Punti da "0" a "2"	2	
Sub - peso	c) MONTE ORE : Punti da "0" a "8"	8	
	- fino a 200 ore settimanali Punti 0		
	- da 201 ore settimanali a 205 ore Punti 2		
	- da 206 ore settimanali a 210 ore Punti 4		
	-da 211 ore settimanali a 216 ore Punti 6		
	- oltre 217 ore settimanali Punti 8	8	
Sub - peso	d) PIANO DI FORMAZIONE AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE:	3	
	- Corsi di aggiornamento per ogni addetto inferiore a 5 ore annuali max Punti 1	1	
	- Corsi di aggiornamento per ogni addetto superiore a 5 ore annuali max Punti 1	1	

## 4) INTHEGRA SRL

	- Corsi di aggiornamento specifico in materia di sicurezza alimentare max Punti 1	1	
		TOTALE B)	14
<b>C) Relazione sulla capacità dell'operatore economico di organizzazione del servizio, sulla gestione degli approvvigionamenti e sulle modalità per gestire il controllo e la sicurezza degli alimenti: MAX PUNTI: 40</b>			
Sub - peso	1) Modalità di svolgimento del servizio Punti da "0" a "8"		8
Sub - peso	2) Criteri e modalità di gestione degli approvvigionamenti delle derrate alimentari e di selezione dei fornitori. Punti da "0" a "7"		7
Sub - peso	3) Piano dei trasporti, numero e caratteristiche tecniche dei mezzi di trasporto ( numero di automezzi a basso tenore di inquinamento – rapporto tra numero addetti al trasporto e numero utenti etc.) . Punti da "0" a "6"		5
Sub - peso	4) Modalità del confezionamento dei pasti in contenitori monouso – numero e caratteristiche tecniche delle attrezzature utilizzate Punti da "0" a "4"		4
Sub - peso	5) Numero e caratteristiche tecniche dei contenitori che si prevede di utilizzare per la veicolazione dei pasti, avuto riguardo alle caratteristiche minime di cui al titolo IX del Capitolato d'oneri Punti da "0" a "4"		4
Sub - peso	6) Descrizione delle procedure di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo sanitario che verranno adottate per garantire la qualità del servizio ed il rispetto delle disposizioni igienico –sanitarie. Saranno valutate anche le attività proposte per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza finalizzate al miglioramento continuo del servizio; sub peso: da "0" a "3"		3
Sub - peso	7) Piano di utilizzo di stoviglie ( piatti, bicchieri e posate ) compostabili e/o biodegradabili: sub peso: da "0" a "2"		2
Sub - peso	8) Proposta migliorativa del piano di pulizia e sanificazione dei locali e della fornitura dei presidi a tutela del personale – Descrizione dettagliata del piano delle pulizie e delle sanificazioni che sarà attuato durante lo svolgimento del servizio anche per contrastare l'infezione per la pandemia da Covid 19 – A titolo esemplificativo e non esaustivo, dovranno essere indicati la tipologia dei prodotti detergenti e disinfettanti che saranno utilizzati, le procedure che saranno seguite per la disinfezione dei locali, i presidi di cui saranno dotati i dipendenti al fine di assicurare la loro incolumità, etc. al fine di garantire l'efficienza e la qualità degli interventi proposti sub peso: da "0" a "4"		4
Sub - peso	9) Proposte per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi – dovrà essere redatto una proposta per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi che riguardi ogni fase di svolgimento del servizio ( approvvigionamento, preparazione, allestimento refettori per il consumo, modalità distribuzione dei pasti ecc.) sub peso: da "0" a "2"		1
		TOTALE C)	38
<b>D) relazione dettagliata della proposta di miglioramento della dotazione tecnica dell'impianto della cucina centralizzata sita in Via Cristoforo Colombo, 2. Detta relazione dovrà contenere l'elenco delle attrezzature che l'impresa aggiudicataria intenderà introdurre nel processo lavorativo per migliorare l'espletamento del servizio MAX PUNTI: 5</b>			

4) INTHEGRA SRL

								TOTALE D)	5	
								TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO ASPETTO PROGETTUALE	75	
<b>NOTE: La Commissione dà atto che il punteggio è scaturito da un'attenta e rigorosa disamina dell'offerta tecnica valutando la più corretta corrispondenza a quanto richiesto nel bando e disciplinare e nel capitolato.</b>										

*[Handwritten signature]*



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO ASSEGNATO	NOTE
A) Relazione circa gli alimenti di qualità (produzione biologica, vegetale o animale) certificati da Enti terzi (riconosciuti dall'Unione Europea) in aggiunta a quelli previsti nel capitolato e negli allegati tecnici che l'impresa a parità di prezzo offerto, rende disponibili da inserire nelle preparazioni di cui alle tabelle dietetiche del menù: primo piatto e/o secondo piatto e / o contorno e/o frutta fresca così suddiviso: MAX PUNTI: 20			
Sub - peso	1) Prodotti biologici certificati : Max Punti 5	5	
Sub - peso	2) Prodotti DOP ( denominazione origine protetta): Max Punti 4	4	
Sub - peso	3) Prodotti IGP ( indicazione geografica protetta): Max Punti 4	4	
Sub - peso	4) Prodotti STG ( specialità tradizionali garantite): Max Punti 4	1	
Sub - peso	5) Prodotti di origine siciliana: Max Punti 3	3	
<b>TOTALE A)</b>		<b>17</b>	
B) Relazione dettagliata circa la struttura organizzativa e logistica ( in caso di ATI deve essere resa da ciascuna Impresa facente parte del raggruppamento): organigramma ed organizzazione del lavoro con particolare riguardo all'organico giornaliero da impiegare nel servizio oggetto dell'appalto di cui dovranno essere specificate le unità, le mansioni ed i relativi tempi e turni di lavoro giornalieri nonché il monte ore complessivo dell'organico previsto per il servizio in parola con un minimo settimanale di 200 ore, con la indicazione dei titoli di studio del personale che sarà utilizzato; detta relazione dovrà contenere, inoltre, il nominativo del responsabile del servizio ed il piano di formazione del personale ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente: MAX PUNTI: 15			
Sub - peso	a) UNITA' ( in più rispetto al minimo previste in capitolato) Punti da "0" a "2"	2	
Sub - peso	b) MANSIONI E TITOLO DI STUDIO: Punti da "0" a "2"	2	
Sub - peso	c) MONTE ORE : Punti da "0" a "8"	8	
	- fino a 200 ore settimanali Punti 0		
	- da 201 ore settimanali a 205 ore Punti 2		
	- da 206 ore settimanali a 210 ore Punti 4		
	-da 211 ore settimanali a 216 ore Punti 6		
	- oltre 217 ore settimanali Punti 8	8	
Sub - peso	d) PIANO DI FORMAZIONE AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE:	3	
	- Corsi di aggiornamento per ogni addetto inferiore a 5 ore annuali max Punti 1	1	
	- Corsi di aggiornamento per ogni addetto superiore a 5 ore annuali max Punti 1	1	



								TOTALE D)	5	
TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO ASPETTO PROGETTUALE									67	
NOTE: La Commissione dà atto che il punteggio è scaturito da un'attenta e rigorosa disamina dell'offerta tecnica valutando la più corretta corrispondenza a quanto richiesto nel bando e disciplinare e nel capitolato.										



*[Handwritten signatures and initials]*

